

АКТ
проверки школьной столовой комиссией по контролю за организацией питания обучающихся.

от 18.10.24 г

Комиссия в составе:

- заместителя директора по ВР Корниловой И. А
- Степановой Н.О., Александровой В.Л. члены родительского комитета
- учителя начальных классов Черемных Р.Б.
- учителя математики Бекешкиной Н.П.
- учителя начальных классов (председателя профкома) Лукиянова Н.П.

составили настоящий акт в том, что 18. 10. 2024 года в 10.55 была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки: 10.55

В ходе проверки выявлено:

1. В школьной столовой на 18 октября было предложено: завтрак: каша гречневая вязкая с сахаром, какао с молоком, хлеб пшеничный, масло сливочное. Обед: салат из моркови с сахаром, суп картофельный с овсяной крупой, пюре картофельное, котлета рыбная «Нептун», чай с сахаром, хлеб пшеничный.
2. В день проверки рацион питания соответствовал утверждённому меню. Была проведена контрольная дегустация членами комиссии порций. При дегустации члены комиссии отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
3. Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.
4. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные: и взрослые, и дети: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 3 раковины с жидким мылом. Обрабатывают руки антисептиком. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Все классные руководители сопровождают свои классы.
5. В обеденном зале столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов.
6. Проверка рациона качества осуществляется регулярно, ежедневно членами бракеражной комиссии в бракеражном журнале (с 1 сентября по 18 октября), о чём свидетельствуют записи.
7. После обеда замечена работа дежурных, которые следили за чистотой столов.
8. Имеются сопроводительные документы на поступающие продукты питания, договора на поставку продуктов питания.
9. Чистая посуда в достаточном количестве, имеются промаркированные подносы для чистой и использованной посуды;
10. Суточные пробы хранятся в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике при температуре +6,+7 градусов.
11. Столовая обеспечена фаянсовой посудой без сколов и трещин;
12. Рабочая одежда сотрудников пищеблока содержится в чистоте и порядке;
13. Меню соответствует примерному двенадцатидневному меню в соответствии с требованиями Санпин.

Решили: Признать работу работников столовой удовлетворительной.

Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии:

- Председатель комиссии - заместитель директора по ВР Корнилова И.А.
- Степанова Н.О., Александрова В.Л. - члены Родительского комитета
- учитель начальных классов Черемных Р.Б.
- учитель математики Бекешкина Н.П.
- учитель начальных классов (председатель профкома) Лукиянова Н.П.

Handwritten signatures in blue ink:
Kornilova I.A. (top right)
Stepanova N.O. and Alexandrova V.L. (middle right)
Cheremnykh R.B. (middle right)
Bekeshkina N.P. (middle right)
Lukyanova N.P. (bottom right)